

DERWENT-ACC-NO: 1992-229833

DERWENT-WEEK: 199228

COPYRIGHT 1999 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Potato based ice cream prodn. - by
kneading boiled potatoes, adding the potatoes and
sugar to gelatin, boiling, adding milk and corn starch,
etc.

PATENT-ASSIGNEE: HIDAKA T[HIDAI]

PRIORITY-DATA: 1990JP-0279614 (October 27, 1990)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	
LANGUAGE	PAGES	MAIN-IPC
JP 04152848 A	001	May 26, 1992
		A23G 009/02
		N/A

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DESCRIPTOR	APPL-NO
JP 04152848A	N/A	
1990JP-0279614	October 27, 1990	

INT-CL (IPC): A23G009/02, A23L001/216

ABSTRACTED-PUB-NO: JP 04152848A

BASIC-ABSTRACT:

Boiled potatoes are kneaded by mixer. Gelatin is put in water and it is boiled. After the gelatin is diluted, sugar and potatoes are added. When it is boiled, kneaded milk and corn starch are added. When it is cooled down, egg yolk is added and mixt. frozen and agitated.

USE - Ice-cream contg. potatoes as main ingredient is introduced.

CHOSEN-DRAWING: Dwg.0/0

TITLE-TERMS: POTATO BASED ICE CREAM PRODUCE KNEAD BOILING
POTATO ADD POTATO
SUGAR GELATIN BOILING ADD MILK CORN STARCH

DERWENT-CLASS: D13

CPI-CODES: D03-E08;

SECONDARY-ACC-NO:

CPI Secondary Accession Numbers: C1992-103315

⑫ 公開特許公報 (A)

平4-152848

⑮ Int. Cl. 5

A 23 G 9/02
A 23 L 1/216

識別記号

府内整理番号

⑯ 公開 平成4年(1992)5月26日

Z

9161-4B
6977-4B

審査請求 未請求 請求項の数 1 (全1頁)

⑭ 発明の名称 食品じゃがいもを主成分とする、アイスクリームの製法

⑮ 特 願 平2-279614

⑮ 出 願 平2(1990)10月17日

⑯ 発明者 日高 督 鹿児島県鹿児島市真砂本町7番13号

⑯ 出願人 日高 督 鹿児島県鹿児島市真砂本町7番13号

明細書

1. 発明の名称

食品じゃがいもを主成分とする、アイスクリームの製法

2. 特許請求の範囲

じゃがいもを炊いてミキサーで練状にしておき水の中にゼラチンを入れて炊きゼラチンが溶けたら、砂糖、じゃがいもを入れて、沸騰したら練乳、コンスターを入れる。冷えたら、卵黄を加えて、冷凍かくはんすることを特徴とした、じゃがいもを主成分とするアイスクリームの製法。

3. 発明の詳細な説明

本発明は、じゃがいもを用いたアイスクリームの製法に関するものである。

従来、市販されているアイスクリームは安定剤、香料、着色料を用いているので人体にあまり良くない。そこで自然食品が見直されている中で、じゃがいもを主成分として、糖分をおさ

え香料、着色料を一切使わず、じゃがいもの特徴を生かしたアイスクリームとシャーベットである。

4. 製造法

- (1) じゃがいもを炊いて練状にしておく
- (2) 水1kgに対し、ゼラチン5gを入れて炊く
- (3) 砂糖400g、じゃがいも800g、練乳40gを入れ冷す
- (4) 冷やした(3)の中に卵黄を入れ練状にし、冷凍かくはんする

特許出願人 日高 督